

# Käsesahnetorte mit Mandarinen

## Zutaten Tortenboden:

3 Eier  
50 g Zucker  
50 g Mehl  
25 g Speisestärke  
25 g gemahlene Haselnüsse  
1 Päckchen Vanillezucker

## Zutaten Belag:

500 g Magerquark  
250 g Mascarpone  
250 g Vollmilchjoghurt  
100 g Zucker  
60 g Sofortgelatine / Fertiggelatine  
4 cl Eierlikör  
1 Zitrone  
2 Dosen Mandarinen  
400 g Sahne

## Zubereitung:

- Die Eier trennen.
- Zucker, Vanillezucker und Eigelb schaumig rühren.
- Mehl, Speisestärke und Nüsse unterrühren.
- Eiweiß steif schlagen und unterheben.
- Den Teig in eine gefettete Springform geben.
- Bei 180° C etwa 20 Minuten backen.
- Biskuitboden abkühlen lassen.
- Quark, Mascarpone, Joghurt und Eierlikör verrühren.
- Zucker und 15 g Gelatinepulver vermischen.
- Mischung unter die Quarkmasse rühren.
- Die Zitrone auspressen und den Saft erhitzen.
- 30 g Gelatine darin auflösen.
- Saft etwas abkühlen lassen.

- Zitronensaft unter die Quarkmasse rühren.
- Sahne steif schlagen.
- Dabei 15 g Gelatinepulver einrieseln lassen.
- Die steifgeschlagene Sahne unter die Quarkmasse heben.
- Biskuitboden auf eine Kuchenplatte geben.
- Einen Tortenring (Springformrand) um den Boden legen.
- Mandarinen abtropfen lassen und auf dem Boden (Tortenboden!!!!) verteilen.
- Quarkmasse einfüllen und glatt streichen.
- Im Kühlschrank mindestens 4 Stunden fest werden lassen.
- Mit Mandarinenstückchen verzieren.